

Oggetto: Menu

Data: ottobre 2017

A: menu@pisacco.it



PIATTI PICCOLI / SMALL SERVINGS

ACCIUGHE CANTABRICHE sott'olio
Cantabric sea anchovies

Ⓛ ⓐ Ⓟ €12,00

SARDINE sott'olio
Canned sardines

Ⓟ ⓐ €9,00

VENTRESCA di tonno cantabrico sott'olio
Cantabric sea canned tuna underbelly

Ⓟ €12,00

SGOMBRO a filetti sott'olio
Canned mackerel fillets

Ⓟ ⓐ €9,00

PROSCIUTTO CRUDO dolce d'Oswaldo

	50g	90g
ⓐ ⓐ	€7,00	€13,00

COSCIA DI MAIALE arrosto

	50g	90g
ⓐ ⓐ	€7,00	€13,00

PARMIGIANO REGGIANO 72 mesi
Caseificio San Salvatore

	50g	90g
Ⓛ	€9,00	€16,00

TOAST Andrea Berton

(Prosciutto cotto affumicato, asiago.
Servito con la nostra giardiniera di verdure)
Signature smoked ham and asiago cheese toasted sandwich

ⓐ ⓐ Ⓛ €10,00

ALL TIME CLASSICS

HAMBURGER Andrea Berton,
manzo piemontese, maionese fatta in casa,
insalata verde e pane al sesamo.
Servito con le nostre patate fritte.
Piemontese beef, house made mayonnaise, green salad and sesame bun. Served with our potato chips

ⓐ Ⓟ ⓐ Ⓛ €18,00

CARNE CRUDA,

uovo sodo e maionese alle erbe
Beef tartare, hardboiled egg and herb mayonnaise

ⓐ ⓐ Ⓛ €9/16

CAESAR PISACCO

ⓐ ⓐ Ⓛ €15,00

VITELLO TONNATO, sedano, capperi di
Pantelleria

Thinly sliced veal, celery, tuna sauce and Pantelleria capers

ⓐ Ⓟ Ⓛ €9/16

RISOTTO ALLA MILANESE con ragu di vitello
Saffron risotto with hand cut veal ragu

ⓐ Ⓛ €16,00

ⓐ carne – Ⓟ frutta secca – ⓐ glutine

Ⓛ latte – Ⓟ pesce – Ⓛ uova

Oggetto: Menu

Data: ottobre 2017

A: menu@pisacco.it



VEGETABLES & CO

MELANZANA AFFUMICATA, stracciatella di
bufala, origano, pomodoro al forno
*Smoked aubergine, creamy mozzarella, oregano,
confit tomatoes*
L €15,00

ZUCCA, arancia, mela, radicchio e arachidi
Pumpkin, apple, orange, chicory, peanuts
F L €16,00

CICERCHIE, funghi, crescenza di capra,
topinambur
*Fava beans soup, mushrooms, goat crescenza,
jerusalem artichoke*
L €15,00

SOLO PESCE

POLPO arrosto, fagioli borlotti, cime di rapa al
lime, nduja
Roasted octopus, turnip greens, borlotti beans, nduja
C P €19,00

SARDINE marinate, mango, quinoa soffiata
Cured sardines, crispy quinoa, mango
G P €9/16

MERLUZZO al vapore, patate alle erbe,
cipollotto alla griglia, salsa bernese fatta in casa
*Stewed cod, herb potatoes, grilled spring onion,
homemade béarnaise sauce*
L P U €20,00

I PRIMI / FIRST COURSES

La GRICIA
(spaghetti, fonduta di pecorino, guanciale,
pane al pepe nero, polvere di alloro)
*Spaghetti, pecorino fondue, black pepper, guanciale,
ground bay leaf*
C G L U €16,00

RAVIOLI freschi al Bitto, pomodoro
Ravioli pasta with Bitto cheese, tomatoes
G L U €15,00

RISOTTO mantecato al Quartirolo di capra,
prugne affumicate e limone
Risotto, goat Quartirolo cheese, smoked plums, lemon
L €16,00

SOLO CARNE

MAIALINO, rabarbaro agrodolce, salsa barbecue
fatta in casa, cicoria
*Crispy pork suckling, sweet & sour rhubarb,
homemade barbecue sauce, chicory*
C L €20,00

DIAFRAMMA di manzo arrosto, patata
americana, spinaci, limone salato
*Roasted hanger steak, sweet potatoes, spinach, salted
lemon*
C L €18,00

C carne – F frutta secca – G glutine
L latte – P pesce – U uova

Oggetto: Menu

Data: ottobre 2017

A: dolci@pisacco.it



DOLCI

TIRAMISU'

ⓐ Ⓛ Ⓤ _____ €8,00

Gelato al CARMELLO SALATO, PANNA
COTTA, ribes

Salted caramel gelato, panna cotta, redberry

ⓐ Ⓛ Ⓤ _____ €12,00

3 SORBETTI

(pera e fava tonka, mango, passion fruit)

_____ €10,00

CIOCCOLATO & LAMPONE

ⓐ Ⓛ _____ €12,00

FRUTTA fresca, limone, ibisco

Fruit salad, lemon, hibiscus

_____ €9,00

DOLCE DEL GIORNO

Dessert of the day

Ⓥ ⓐ Ⓡ Ⓡ Ⓡ Ⓡ Ⓡ Ⓡ Ⓡ _____ €12,00

VINI DOLCI E SPECIALI AL BICCHIERE

PASSITO

(garganega)

Tenuta Grimani – Veneto €7,00

ROMAGNA ALBANA passito 2011

Leone Conti – Emilia Romagna €12,00

MOSCATO DI NOTO REFOSA 2012

Gurrieri – Sicilia €6,00

GEMMA DEL SOLE

(greco bianco)

Ippolito – Calabria €7,00

VERMOUTH SB 1737

Nunquam – Toscana €7,00

BAROLO CHINATO

Cocchi – Piemonte €12,00

VERMUTH ANTICA FORMULA

Carpano – Piemonte €8,00

STORICO VERMUTH di Torino

Cocchi – Piemonte €7,00

VERMUTH AMARO

Cocchi – Piemonte €7,00

VERMUTH ROSSO

Nunquam – Toscana €7,00

CINZANO VERMOUTH Rosso 1757

Cinzano – Piemonte €6,50

QUINTESSENZA

Punset – Piemonte €10,00

ⓐ carne – Ⓟ frutta secca – ⓐ glutine – Ⓛ latte – Ⓟ pesce – Ⓤ uova

Per eventuali allergie e/o intolleranze alimentari è presente e consultabile l'elenco dei prodotti contenenti allergeni.
Per maggiori informazioni siamo a vostra completa disposizione.

Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) come descritto nelle procedure del Manuale di Autocontrollo Igienico ai sensi del Reg. CE n. 852/04. Siamo a disposizione per qualsiasi chiarimento.